Canjicada do Iram

A receita abaixo eu fiz para fazer uma panela de pressão cheia.

Ingredientes

1 pacote de milho de canjica

¾ pacote de amendoim torrado sem casca

6 paçocas

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

½ pacote de coco ralado

2 paus médios de canela

1 pitada de sal

1 pitada de óleo

Modo de preparo

1. Coloque o milho de canjica de molho por ao menos duas horas.
2. Coloque o milho, o sal e os dois paus de canela na panela de pressão. Deixe cozinhar por 25 minutos após a panela pegar pressão.
3. Enquanto o milho cozinha, bater no processador o amendoim.
4. Após o período de cozimento, retire os paus de canela da panela de pressão e adicione todos os demais ingredientes, deixando o coco ralado pro final.